

ENTRANTES

- Rollitos de bacalao de Islandia ahumado con vegetales frescos de la huerta tratados como ensalada con aliño de tomate rosa en conserva*
- Salteado de setas de temporada con dados de jamón ibérico y presentadas con escamas de foie*
- Raviolis de gambas rojas con vieiras sobre lecho de salsa americana y aceite de carabineros*
- Jamón Ibérico de Guijuelo al corte con pan con tomate*
- Pulpitos de playa salteados con aceite de ajo-perejil y Sitakes*
- Foie fresco de pato Francés a la parrilla con frutas rojas fyo, mango y cristales de sal*

DEL MAR

- Arroz caldoso de bogavante Canadiense "mínimo 2 pax"*
- Caldereta de langosta elaborada de modo tradicional "mínimo 2 pax"*
- Calamarcitos de potera rellenos de cigalas y gratinados con all i oli de carabineros*
- Rodaballo de playa con toque de parrilla y aderezado con clásico orio de ajetes y sitakes*

DE LA TIERRA

- Pichón de Araiz en dos cocciones con aroma de romero y Risotto cremoso de hongos del Pirineo Aragonés*
- Paletilla de ternasco D.O. Aragón asada y presentada deshuesada con su propio jugo*
- Solomillo de ternera de la zona con trancha de foie a la brasa y su salsa merlot*
- Chuleton de buey a la parrilla con sal gorda y lágrimas de aceite*
- Paletilla de cabrito asada a baja temperatura con mil hojas de patata y jugo de romero*

NUESTRO TOQUE DULCE

- Fresas salteadas con Cointreau y acompañadas con crema de vainilla de Madagascar*
- Pizarrita surtida de quesos de la zona*
- Biscuit glace crocanti de elaboración propia con baño de choco Baileys*
- Soufflé caliente de praliné de avellanas con sorbete de mandarina*
- Semifrío cremoso de queso de la sierra de Guara acompañado de mermelada de tomate rosa de Barbastro*